

報道関係者各位

2025年1月25日

春夏規格発売のご案内

新潟の老舗食品メーカー マルタスギヨ株式会社（本社：新潟市北区、代表：臼池忠幸）は、2025年2月1日より、春から夏にかけての商品6種類を発売します。

春夏規格について

弊社の2025年春夏規格は、“すぐに、しっかりと、美味しく食べられるおつまみ”をコンセプトにお客様のニーズに合わせた6品となります。

春夏規格ラインナップ

- ・ゆず香る数の子わさび
- ・ままかりのカルパッチョ風
- ・3種のくらげ中華味
- ・貝鮮わさび
- ・貝鮮ガーリックペッパー
- ・貝鮮旨辛

ゆず香る数の子わさび

ゆず香る数の子わさび

内容量 100g 希望小売価格 298円（消費税別）

・酒かす



酒かすは栄養価に優れ、旨味も豊富に詰まった“発酵食品”です。酒かすには、デンプン・タンパク質・繊維質、発酵中にタンパク質が分解してできたペプチドやアミノ酸、ビタミン、もろみの発酵中に働いた酵母が含まれ、栄養的にも、健康や美容にも良い様々な効果が期待できます。また、酵素分解による前述のペプチドやグリシン、アラニンなどのうま味成分も豊富に含まれています。

・数の子



日本では高級食材として親しまれている数の子。ニシンの卵で、プチプチとした食感が特徴。魚卵という事でコレステロール値が高いと思われる方も多いかもしれませんが、DHA,EPAなどを豊富に含み、コレステロールの合成を抑え、体外へ排出するのを助けます。実は、数の子はプリン体が極めて少ない食材に分類され、他の魚卵とは組成も成分も全く異なる特徴を持っています。

・ゆず



ゆずの果皮にはビタミンC、ヘスペリジンが豊富に含まれています。ヘスペリジンは、血流の改善、高血圧の予防、生活習慣病の予防・改善、花粉症予防。ビタミンCは、貧血予防、抗酸化作用、コラーゲンの生成の効果があるといわれています。

またゆず独特のさわやかな香りは、食べ物にアクセントを与え、食欲をそそります。

商品画像



盛り付け例



当社伝統の数の子わさび。爽やかな風味がある新しい味のご提案です。ゆずには果皮に豊富なビタミンCが含まれております。その豊富なビタミンCによって抗酸化作用、美白効果が期待されます。夏に向かい日差しが強くなってくる時期に母の日での家族団らんに向けてご家庭での一杯、そのおつまみに、ぜひとも。

ままかりのカルパッチョ風

ままかりのカルパッチョ風

内容量 75g 希望小売価格 298円（消費税別）

・ままかり



「ままかり」は岡山地方の呼び方で、関東では「さっぱ」と呼ばれる小魚です。主に瀬戸内海で取れ、「まま（ご飯）をかり（借り）に行くほどおいしい」ということから「ままかり」と呼ばれるようになったと言われています。ままかりは10~20cmほど大きめで、木の葉のように左右に平たく、背中よりも腹が下に出ているのが特徴です。

大きめで脂がのったものは焼き魚として、そして当社の商品にもある酢漬けがポピュラーな食べ方です。また、新しい食べ方として2024年10月に“ままかりのなめろう”を発売させて頂いております。

・カルパッチョ



カルパッチョとはイタリア料理の一つで、魚介類等を薄切りにして並べ、それにオリーブオイルやチーズ、ソースなどをかけて食べる料理です。もともとは、生の牛ヒレ肉を薄切りにしてソースをかけた肉料理です。日本ではあまり生で肉を食べることがなかったため、牛肉の代わりに魚介の刺身を使用したことから魚介類のカルパッチョが生まれたといわれています。

カルパッチョという料理名は、中世のイタリアの画家“ヴィットーレ・カルパッチョ”に由来している説があります。ヴィットーレ・カルパッチョが好んで食べていた料理が生牛肉にイタリアを代表するチーズのひとつであるパルミジャーノ・レッジャーノをかけたものであったからとされています。

商品画像



盛り付け例



ままかりのなめろうに続き、ままかりNEXT第2弾です。

主役の“ままかり”にはほのかな酸味の爽やかな味わいが。また、たまねぎ、赤・黄パプリカがシャキシャキといった食感。

味の決め手はカルパッチョソース。ままかりとやさしいソースがしつかりと絡まり、またバジルのほのかな香りでイタリアンの風味になっています。

3種のくらげ中華味

3種のくらげ中華味

内容量 80g 希望小売価格 298円（消費税別）

・くらげ



くらげの醍醐味はそのコリコリとした食感。食べ方はその食感を活かしたものが多くなっています。酢の物や中華風の和え物。さっぱりとしていることから暑くなる季節に多く食べられます。ほぼ水分ですが、コラーゲンと比較的多く含まれています。

・きくらげ



きくらげの特徴は食物繊維。茹でたごぼうときくらげを比べるときくらげはごぼうの約3倍も食物繊維をふくんでいます。また、一般的に便秘予防・改善、免疫力向上、風邪防止にもいいと言われています。食物繊維の他にカリウム、ビタミンB2、ビタミンDなども含み、栄養満点食材です。

・山くらげ



山くらげは茎レタスです。その茎レタスが乾燥すると“山くらげ”といわれます。その名前の由来は、一説にはシャキシャキとした食感の生の茎レタスを乾燥させて水で戻すと、コリコリとした食感に変わり海のクラゲに似ていることから。レタスと同じようなビタミンA、カリウム、カルシウムなどの栄養素が含まれています。

商品画像



盛り付け例



海のくらげの珍味はあれど、3つのくらげを一緒に食べれるものはありませんでした。

くらげときくらげはコリコリとした食感。山クラゲは一つ違ってシャキコリとした食感です。3つの食感豊かな食材をごま油の豊かなコクとピリッと辛い中華味に仕上げました。

パッとそのまま、またサラダや冷やし中華の具材に。海と山の新しい“くらげ”珍味を。

貝鮮わさび

内容量 85g 希望小売価格 298円 (消費税別)

菜の花



食用の菜の花は、春の訪れを感じさせてくれる野菜です。アブラナ科アブラナ属の植物のつぼみや花茎、柔らかな若葉の総称が「菜の花」。菜の花の味の特徴はさわやかなほろ苦さです。菜の花の栄養は、ビタミンCはほうれん草の3倍以上、βカロテンはピーマンの5倍以上、カリウムや鉄分もとっても豊富です。旬は2~3月。

わさびたれ

鰹節と利尻昆布エキスで味わい深く、唐辛子、マスタード、わさびの3種があわさった後をひく辛さが特徴。

商品画像



盛り付け例



ほたて貝ひもこりこり、葉わさびしゃきしゃき、切り干し大根ほりほりの食感がたのしめます。菜の花と大根が当社自慢のわさびたれを吸って、じゅわっと味わい深くなっています。3種の辛さが時間差で、つーんとじーんとかーっと。こたつに入りながら、冷酒といっしょにおすすめします。

貝鮮ガーリックペッパー

内容量 75g 希望小売価格 298円 (消費税別)

きくらげ



きくらげの特徴は食物繊維。茹でたごぼうときくらげを比べるときくらげはごぼうの約3倍も食物繊維をふくんでいます。また、一般的に便秘予防・改善、免疫力向上、風邪防止にもいいと言われている。食物繊維の他にカリウム、ビタミンB2、ビタミンDなども含み、栄養満点食材です。

塩だれ

にんにくの香りがたつ特製の塩だれ。あらびき黒胡椒のピリッとしたアクセントが際立ちます。

商品画像



盛り付け例



ほたて貝ひもときくらげのこりこりが楽しめます。あらびき黒胡椒、にんにくの香りとごま油のコクを効かせた塩だれで和えました。次々とはしが進む、お酒のあてにぴったりな自慢の珍味に仕上げました。

貝鮮旨辛

内容量 80g 希望小売価格 298円 (消費税別)

割干し大根



大根を天日にさらし、干すことで水分が少なくなり、また紫外線に当たることで甘味や旨味が濃縮します。また、それにより旨みのアミノ酸が増えると言われています。食物繊維が豊富のため、腸活に最適。また、カリウムも多いことから、デトックス効果やむくみの予防も期待できます。

旨辛だれ

味噌と自家製醤油使用ベース+ヤンニョン+りんごピューレのフルーティさで癖になる旨辛だれです。

商品画像



盛り付け例



ほたての貝ひもとあさり、そして食感のいい割干大根、人参を当社特製の味噌、醤油の旨味を効かせたタレで漬込み、ガーリック・唐辛子・ごまを和え、ごま油でごまの華やかな風味を加えました。唐辛子の辛さとりんごの甘みが合わさった旨辛が後を引く味わい。大根と人参の食感が旨辛の味にプラス。

本件に係るお問い合わせ
 マルタスギヨ株式会社 広報担当：鶴巻
 TEL：025-386-1171
 MOBILE：090-5190-8322
 MAIL：goro_tsurumaki@marutafoods.co.jp



社名：マルタスギヨ株式会社
 本社所在地：新潟県新潟市北区太子堂134番地4
 代表取締役：白池忠幸
 事業内容：食品製造及び卸売
 設立：1971年
 HP：<https://www.marutafoods.co.jp/>
 関連会社：株式会社スギヨ